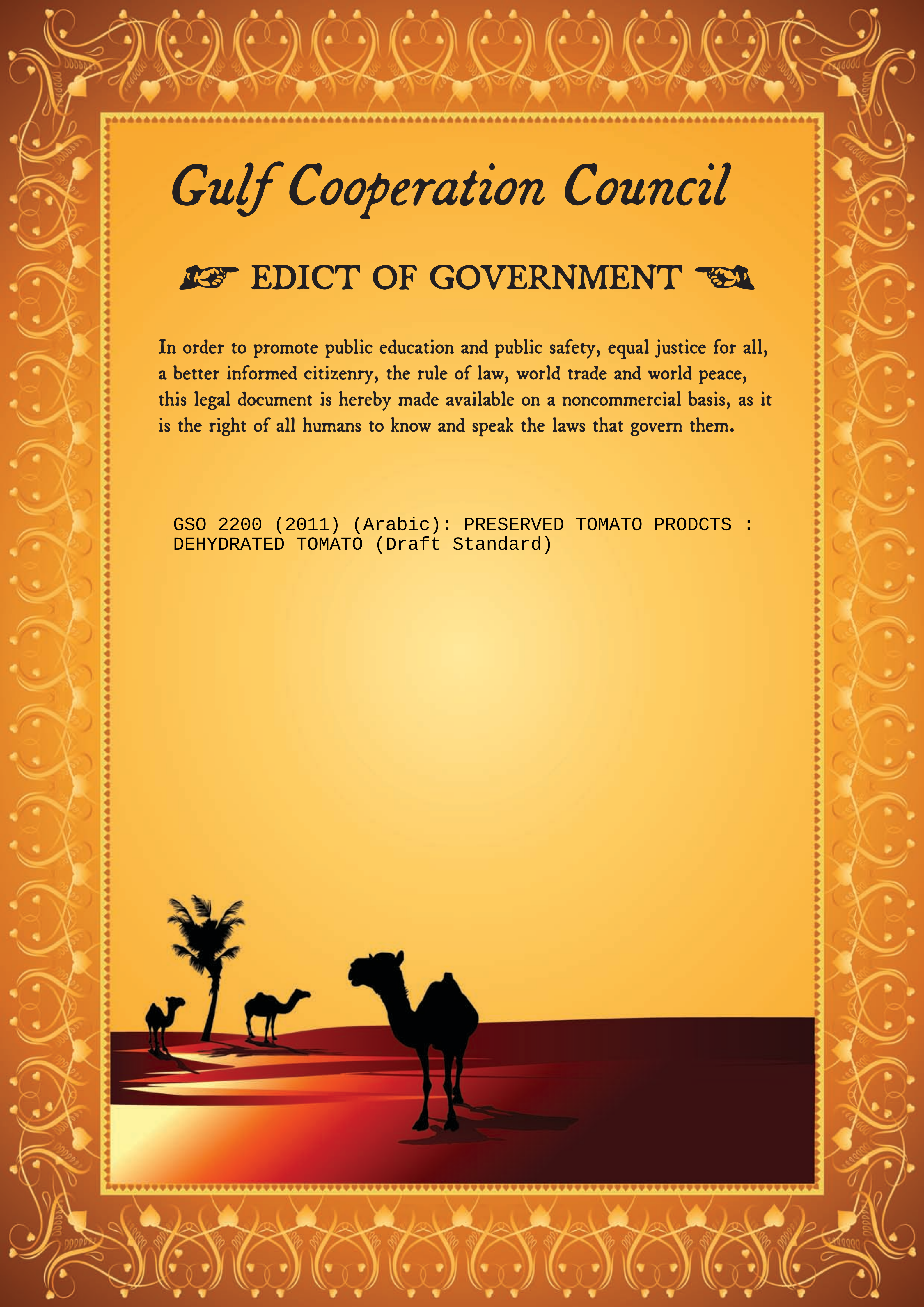


Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2200 (2011) (Arabic): PRESERVED TOMATO PRODCTS : DEHYDRATED TOMATO (Draft Standard)

BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 5/FDS….. /2011

منتجات الطماطم المحفوظة: الطماطم المجففة
PRESERVED TOMATO PRODCTS : DEHYDRATED TOMATO

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

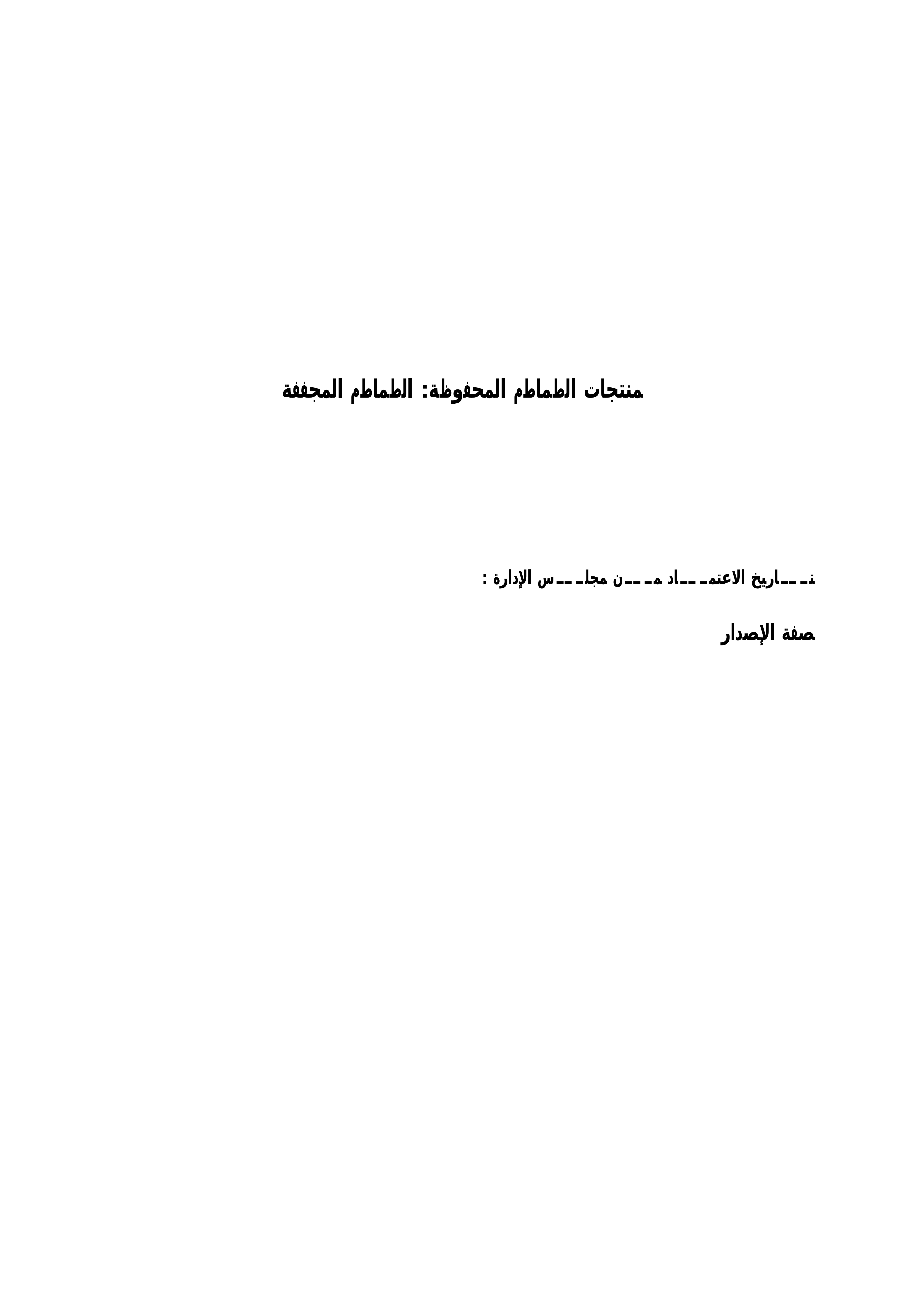
هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عـضويتها الأجهـزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنيـة رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجـات الغذائيـة والزراعيـة" بإعـداد هـذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقـد تـم إعـداد المـشروع بعـد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئـة رقم (   )، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.



منتجات الطماطم المحفوظة: الطماطم المجففة

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :

صفة الإصدار

منتجات الطماطم المحفوظة: الطماطم المجففة

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات والمتطلبـات الخاصـة بالطمـاطم المجففة .

٢- المراجع التكميلية

١/٢ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" .

٢/٢ GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" .

٣/٢ GSO 23 "المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية" .

٤/٢ GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية" .

٥/٢ GSO 381 "المستحلبات والمثبتات ومغلظات القوام المسموح باستخدامها في المنتجـات الغذائية" .

٦/٢ GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول " .

٧/٢ GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني" .

٨/٢ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ " طرق تقدير بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الغذائية" .

٩/٢ GSO CAC 193 "مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية".

١٠/٢ GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".

١١/٢ GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية" .

١٢/٢ GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المـواد الغذائية ".

١٣/٢ GSO 356 " المواد الحافظة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية ".

١٤/٢ GSO 1694 " القواعد العامة لصحة الغذاء ".

١٥/٢ GSO 707 "المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية" .

١٦/٢ GSO 839 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول : اشتراطات عامة" .

١٧/٢ GSO 1863 " عبوات المواد الغذائية - الجـزء الثـاني: العبـوات البلاسـتيكية – اشتراطات عامة " .

١٨/٢ GSO 1287 "طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة " .

١٩/٢ GSO 1975 " الطماطم "البندورة" الطازجة ".

٣- التعاريف

الطماطم المجففة :

المنتج المحضر من تجفيف ثمار الطماطم الناضجة السليمة النظيفة ذات اللون الأحمر أو المائل للاحمرار الخالية من الإصابات الحشرية والفطرية والمجزئة علي هيئة شرائح أو قطع أو مسحوق ٠ (علي أن يتم التجفيف بإحدى طرق التجفيف المناسبة) .

٤- المتطلبات

١/٤ أن تكون جميع المواد الخام المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

٢/٤ أن يتم تجهيز المنتج طبقاً للاشتراطات الصحية الواردة في المواصفة القياسـية الخليجيـة الواردة في بند (٢/٢) ،(١٤/٢) .

٣/٤ أن يكون المنتج متدفقا في حالة المسحوق و خاليا من التكتل وخاليا من أي مواد غريبـة ومن الإصابات الفطرية والحشرية ٠

٤/٤ ألا تزيد نسبة الرطوبة على ٥ ٪ .

٥/٤ أن يكون المنتج متجانس في اللون .

٦/٤ أن يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية من حيث النكهة و الرائحة و اللون و القوام المميز للمنتج.

٧/٤ ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات في المنتج على الحدود الموضحة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٦/٢) و المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٧/٢) .

٨/٤ ألا تزيد حدود الملوثات المعدنية عن الحدود الواردة المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (٩/٢) .

٩/٤ ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية عما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١١/٢).

١٠/٤ يجب أن يكون المنتج :

١- خاليا من الميكروبات اللاهوائية والمسببة للفساد.

٢- ألا يزيد العدد الكلي للبكتريا الهوائية علي ٥٠٠٠ خلية / جم ٠

٣- ألا يزيد عد جراثيم الفطر وخلايا الخميرة علي ١٠٠ خلية / جم .

٤- ألا يزيد عدد بكتيريا ايشيريشيا كولاي علي ١٠٠٠ خلية / جم .

٥- خاليا من الميكروبات الممرضة المسببة للتسمم الغذائي وسمومها ٠

٥- المواد المسموح بإضافتها :

مع مراعاة ما ورد في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (٣/٢) ، (٥/٢) (١٣/٢) ، (١٥/٢) يمكن إضافة أي إضافات غذائية مسموح بها طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية.

٦- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٨/٢).

٧- طرق الفحص والاختبار

١/٧ تجرى جميع الاختبارات على العينة الممثلة والمأخوذة طبقـاً للبنـد (٦) لتحديـد مـدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة .

٢/٧ يجرى تقدير بقايا المبيدات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة الواردة في البند (٨/٢) .

٣/٧ يجرى تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنـد (١٠/٢) .

٤/٧ يتم الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة فـي بند (١٢/٢) .

٨- التعبئة

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٦/٢) وبند (١٧/٢) يجب أن يتم تعبئة المنتج في عبوات صحية جديدة ، نظيفـة ، جافـة ، سـليمة مناسبة محكمة القفل ولم تستعمل من قبل وتحافظ على سلامة المنتج وجودته .

٩- البيانات الإيضاحية

مع مراعاة ما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١/٢) يجب أن يـذكر على العبوة :

١/٩ أسم الصنف ونوعه .

٢/٩ أسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت .

٣/٩ الوزن الصافي .

٤/٩ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بنـد (٤/٢) .

١٠- النقل والتخزين

١/١٠ يجب أن يتم النقل بواسطة وسائل مناسبة تحفظ المنتج من التلاف من والفساد .

٢/١٠ يجب أن تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحـرارة والرطوبـة والتلوث .

المصطلحات الفنيـــــة

dehydrated tomato	طماطم مجففة
ripened	ناضجة
reddish	مائل للاحمرار

المراجع

المواصفات القياسية المصرية

م . ق . م ١٣٢-٤ / ٢٠٠٥ منتجات الطماطم المحفوظة الجزء الرابع : الطماطم المجففة .